ANIA STARMACH

Kaczka z jabłkami

Co kupić?

1	kaczka o wadze ok. 2 kg
4	małe jabłka
4	ząbki czosnku
2	łyżki majeranku
800g	ziemniaków
	sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Dzień wcześniej natrzyj kaczkę majerankiem, solą i posiekanym czosnkiem.
2. Jabłka obierz i pokrój na ćwiartki, nafaszeruj nimi wnętrze kaczki.
3. Kaczkę połóż na kratce nad blachą i wstaw do piekarnika o temperaturze 200 stopni C na półtorej godziny. Kilka razy w ciągu pieczenia polewaj kaczkę wytapiającym się z niej tłuszczem.
4. Po półtorej godziny z blachy zlej tłuszcz, połóż na niej ziemniaki pokrojone w ćwiartki, pośrodku nich połóż podpieczoną kaczkę.
5. Piecz przez kolejną godzinę!

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl